KOUGLOF

Préparation: 20 mn. Repos de la pâte: en moyenne: 1 h en trois fois. Pour 6 personnes: 80 g de raisins secs, 250 g de farine, 125 g de beurre, 15 g de levure de boulanger, 3 oeufs, 1/2 c à café de sel, 60 g de sucre en poudre, 1 dl de lait, 50 g de sucre glace, 20 g de beurre pour le moule. Rincez les raisins. Mettez-les dans-un bol et arrosez-les d'eau tiède; laissez gonfler 30 mn. Pendant ce temps, faites tiédir le lait et délayez la levure dans 2 c de ce lait tiède. Ajoutez suffisamment de farine pour obtenir une pâte souple, pas trop molle. Mettez cette pâte en boule dans une terrine et versez dessus le reste de la farine. Recouvrez d'un torchon et laissez reposer dans un endroit tiède (près d'un radiateur ou d'un four chauffé et éteint). Quand la surface du levain crevasse (après 15 à 20 mn), creusez un puits, cassez-y les oeufs, ajoutez le sel et le sucre, pétrissez à la main vigoureusement 5 mn. La pâte doit être lisse et élastique. Ajoutez le reste du lait, les raisins bien épongés et le beurre malaxé en pommade. Pétrissez énergiquement pour obtenir une pâte très lisse et qui n'attache plus à la terrine. Laissez reposer à nouveau, recouvert, dans un endroit tiède. La pâte doit doubler de volume. Beurrez alors le moule à kouglof et allongez la pâte au fond. Tassez-la. Elle doit emplir le moule à moitié. Laissez encore reposer pour que la pâte continue à monter. Allumez le four (th 5/6). Enfournez lorsque la pâte atteint le fond du moule et laissez cuire 40 mn sans ouvrir le four en cours de cuisson. Aussitôt sorti du four, retournez le kouglof sur une grille et démoulez. Saupoudrez de sucre glace.

KOUGLOF A LA HONGROISE

400 g de farine, 15 g de levure, 1 oeuf entier, 80 g de beurre, 2 jaunes d'oeufs, 125 g de sucre, 125 g de raisins de Corinthe, 2 tasses à thé de lait, zeste de citron, 1/2 cuillerée à café de sel.

Préparez deux terrines, mettez dans l'une la moitié de la farine et e tasse de lait tiède dans lequel vous faites fondre la levure. Laissez lever. Battez les jaunes et l'oeuf entier avec le sucre, ajoutez la farine et le reste de lait, le zeste et le sel. Mélangez les deux préparations. Ajoutez le beurre ramolli et les raisins. Travaillez vigoureusement la pâte avec une spatule en bois. Graissez un moule à cheminée ou à défaut un moule à biscuit ou à brioche. Remplissez le moule à moitié. Placez le moule dans un endroit tiède. Faites lever la pâte. Quand la pâte aura rempli le moule, faites au four (th 5/6) 40 mn sans ouvrir le four en cours de cuisson. Aussitôt sorti du four, retournez le kouglof sur une grille et démoulez. Laissez refroidir. Saupoudrez de sucre glace. Servir avec du beurre au cognac: à préparer 4 heures à l'avance. Pour 1/2 bol: 4 cuillerées à soupe de beurre, 120 g de sucre en poudre, 3 cuillerées à soupe de cognac, 1/2 cuillerée à café d'extrait de vanille. Laissez ramollir le beurre et battez-le soit avec une spatule de bois, soit avec un batteur électrique. Ajoutez le sucre cuillerée par cuillerée, tout en continuant à battre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et très blanc. Mettez au réfrigérateur 4 heures. Le beurre doit être bien consistant. Le beurre au cognac accompagne traditionnellement le pudding de Noël. On peut également le servir avec un kouglhof.

KOUGLOF SAUCE CARAMEL

Pâte: 350 g de farine, 1,5 dl de lait, 20 g de levure du boulanger, une pincée de sel, 150 g de beurre + 25 g pour le moule, 4 oeufs, 60 de sucre, 50 g de raisins secs, 50 g d'amandes effilées, sucre glace. Sauce caramel: 250 g de sucre, 4 c à soupe d'eau, 200 g de crème fraîche.

Faites tout d'abord gonfler les raisins dans de l'eau tiède ou dans un peu de kirsch. Pendant ce temps préparez la pâte: délayez la levure dans 1 c à soupe de lait tiède et laissez-la reposer au chaud. Tamisez la farine avec le sel, creusez un puits au centre, mettez-y le beurre en parcelles, les oeufs entiers et le sucre, Travaillez la pâte en incorporant peu à peu les ingrédients, puis ajoutez la levure délayée dans le lait et le reste du lait. Continuez à travailler longuement la pâte en la soulevant jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique et se détache des mains. Egouttez et séchez les raisins, incorporez-les à la pâte ainsi que les amandes effilées. Beurrez largement un moule à kouglhopf (à défaut, utilisez un moule en couronne). Versez-y la pâte qui doit arriver aux deux tiers de la hauteur du moule. Couvrez d'un linge et laisser lever dans un endroit tiède. La pâte doit arriver au bord du moule. Enfournez le gâteau à four assez chaud (200°C) préchauffé et laissez cuire pendant 1 h environ. Vérifiez la cuisson en enfonçant une aiguille au centre, elle doit ressortir sèche. Démoulez le gâteau encore chaud et laissez-le refroidir sur grille. Faites fondre le sucre imbibé d'eau, sans remuer mais en inclinant la casserole de temps en temps, jusqu'à ce qu'il atteigne une couleur blonde. Retirez alors du feu et versez vivement 1 dl d'eau pour que le caramel reste liquide (attention aux éclaboussures). Laissez refroidir un peu, puis ajoutez peu à peu la crème fraîche. Pour servir: saupoudrez le gâteau de sucre glace et présentez la sauce caramel en saucière.

KOUGLOF AUX FRAMBOISES

Pour 6 personnes: 250 g de farine + 1 c à soupe, 2 oeufs, 75 g de beurre + 20 g, 50 g de sucre, 10 g de levure de boulanger, 10 cl de lait, 2 c à soupe de kirsch, 1/2 c à café de sel, 200 g de framboises, 50 g de pistaches. Pour le glaçage: 100 g de sucre glace, 1 c à soupe de kirsch.

Tamisez la farine dans une terrine. Ajoutez-y le sel, le sucre et le reste du lait. Mélangez le tout. Travaillez la pâte avec les mains 5 mn. Incorporez le beurre ramolli et battez 5 mn encore. Ajoutez la levure délayée avec la moitié du lait tiédi et la moitié des pistaches. Travaillez encore la pâte 5 mn. Dans la terrine recouverte d'un linge, laissez la pâte reposer 1 h 30 environ à l'air ambiant, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Versez la moitié de la pâte dans un moule à kouglof beurré et fariné. Parsemez de framboises. Versez dessus le reste de pâte. Couvrez et laissez lever encore 1 h 30 environ, jusqu'à ce que la pâte monte au bord du moule. Mettez le kouglof à cuire 45 mn dans le four préchauffé sur th 6-7 (190°C). Puis démoulez-le sur une grille et laissez-le refroidir. Délayez, le sucre glace avec 1 c à soupe d'eau et le kirsch. Recouvrez le kouglof de ce glaçage et du reste de pistaches. Laissez-le rassir 24 h avant de servir. Afin de donner toute sa légèreté à la pâte, on la travaille avec les mains en la soulevant et en la laissant retomber.

KOUGLOF AUX NOISETTES

Pâte: 350 g de farine, 1 sachet de levure de boulangerie, 1 pincée de sel, 75 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 75 g de beurre ramolli, 1 oeuf, 1/5 de litre de lait tiède. Garniture: 125 g de noisettes moulues, 50 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 c à soupe de miel, 1 pincée de cannelle, 60 g de raisins lavés et séchés, 3 c à soupe de lait, sucre glace saupoudrer.

Mélangez dans une terrine la farine tamisée et la levure de boulangerie. Ajoutez le sel, le sucre, le sucre vanillé, le beurre, l'oeuf, le lait et mélangez le tout au batteur électrique (fouets pâte) jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la terrine (6 minutes environ). Couvrez avec un linge. Placez la terrine dans un endroit tiède et laissez lever la pâte environ 50 minutes. Pendant la levée, mélangez dans un bol tous les ingrédients indiqués pour la garniture. Quand le volume de la pâte a doublé, abaissez la pâte en forme d'un rectangle de 25 x 35 cm environ. Répartissez la garniture sur la pâte, formez un rouleau et disposez la pâte dans un moule à Kouglof préalablement beurré. Laissez lever à nouveau la pâte pendant 40 à 50 minutes. Faites cuire à four moyen pendant 35 à 40 minutes. Laissez refroidir pendant 5 minutes et démoulez. Servez le Kouglof aux noisettes saupoudré de sucre glace.